Receitas & Delícias - Ano 12, Nº 109 - 2011
BOLOS
RECEITAS & DELÍCIAS
MOLHADINHOS
R$ 1,99
BOLO BALA DE COCO
Derrete na boca!
25 anos alto astral
PROMOÇÃO
25 anos alto astral editora
R$ 35.000
em prêmios
Participe de 01/06 a 05/08.
Saiba como na página 18.
ISSN 1518-207X
9 771518 207007 00109
64 Receitas
BOLO DE AMENDOIM
Irresistível!
BOLO PRETO E BRANCO
É de liquidificador!

Tentações molhadinhas!

Para o café da manhã, a hora do lanche ou apenas para beliscar alguma coisa gostosa, os bolos são ótimas opções. Além de fáceis de preparar, são deliciosos e, se forem molhadinhos então, fica impossível resistir! Nesta edição da ***Receitas & Delícias****, você vai encontrar sabores para todos os gostos: de chocolate, limão, cenoura, amendoim, café, maracujá e muito mais! Delicie-se!*

Abraços,
Da redação

Receita da capa:

ÍNDICE

BOLOS MOLHADINHOS

Ideias imperdíveis de dar água na boca!

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO BALA DE COCO

***Rendimento:** 15 porções* ***Tempo:** 1h (+4h de geladeira)* ***Dificuldade:** fácil*

Ingredientes

- *3 ovos*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de margarina ou manteiga*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá) de maisena*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *2 colheres (chá) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *100g de coco ralado*

Preparo: Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por 10 minutos. Acrescente a margarina ou a manteiga e bata por 3 minutos. Adicione a farinha, a maisena peneirada, intercalando com o leite, e bata até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar e corte em quadrados. Para a calda, em uma panela, dissolva o açúcar no leite de coco e leve ao fogo baixo por 5 minutos. Passe o bolo pela calda e em seguida pelo coco ralado. Embrulhe, um a um, em papel-alumínio e, se desejar, em papel decorado. Leve à geladeira por 4 horas e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO DE CENOURA DIFERENTE

Rendimento: 12 porções
Tempo: 2h (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 2 cenouras picadas
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de laranja para decorar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Cobertura

- 1 xícara (chá) de tipo cream cheese (queijo cremoso tipo Philadelphia®)
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja

Preparo: No liquidificador, bata as cenouras, o óleo e os ovos. Despeje em uma tigela, misture a farinha e o açúcar e bata com uma colher. Junte o fermento e misture delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Em uma panela, leve os ingredientes da calda ao fogo baixo, mexendo até derreter. Reserve. Bata os ingredientes da cobertura em uma tigela com um garfo até formar um creme. Desenforme o bolo depois de frio, fure com um garfo, regue com a calda e espalhe a cobertura. Leve à geladeira por 2 horas, decore com raspas de laranja e sirva.

BOLO CHOCOCHANTILLY

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h50 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite e branco para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Cobertura

- 200g de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a margarina e o açúcar até formar um creme. Adicione o chocolate, a maisena, a farinha e bata para misturar. Junte o fermento, as claras em neve e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Misture os ingredientes da calda e regue com o bolo ainda quente. Leve à geladeira por 3 horas. Para a cobertura, na batedeira, bata o creme de leite fresco com o açúcar até formar um chantilly. Desenforme o bolo, espalhe o chantilly, decore com raspas de chocolate e sirva em seguida.

BOLO AMENDOLITO

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele
- 1 xícara (chá) de castanha-do-pará
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Óleo e farinha de trigo para untar

Calda

• 1 lata de leite condensado
• 1 lata de creme de leite com o soro
• 1 colher (chá) de canela em pó
• 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, o amendoim, a castanha e a farinha até formar um creme. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, a canela e o chocolate em pó. Espalhe sobre o bolo desenformado e frio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO COM CALDA DE KIWI

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h20 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

• 1 lata de leite condensado
• 3 ovos
• 1 vidro de leite de coco (200ml)
• 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 1 xícara (chá) de açúcar
• 1/2 xícara (chá) de água
• 5 kiwis picados

Preparo: No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, o leite de coco e a farinha até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e a água por 5 minutos ou até formar uma calda rala. Adicione o kiwi, desligue o fogo e misture. Regue o bolo com a calda e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO DE MORANGO E CHOCOLATE

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

• 5 ovos (claras e gemas separadas)
• 2 xícaras (chá) de açúcar
• 3 colheres (sopa) de margarina
• 1/2 xícara (chá) de leite
• 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 1 xícara (chá) de geleia de morango
• 1 xícara (chá) de água
• 1 colher (sopa) de manteiga

Cobertura

• 180g de chocolate ao leite picado
• 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar e a margarina. Adicione o leite e a farinha alternadamente, batendo para misturar. Adicione as claras em neve e o fermento e misture delicadamente com uma colher. Transfira essa massa para uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo baixo os ingredientes da calda até derreter e engrossar levemente. Reserve. Derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e misture. Desenforme o bolo, regue com a calda, cubra com a cobertura de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

NEGA-MALUCA BRANCA

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *6 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Raspas de chocolate ao leite para decorar*

Cobertura

- *180g de chocolate branco picado*
- *200g de creme de leite*
- *1/2 xícara (chá) de leite*

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme. Adicione a farinha e o fermento e bata novamente para misturar. Junte as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Derreta o chocolate branco em banho-maria, misture o creme de leite e o leite até ficar homogêneo. Desenforme o bolo depois de frio, regue com essa cobertura, decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO GOIABINHA

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h35 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *3 ovos*
- *2 xícaras (chá) de açúcar.*
- *4 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 copo de iogurte natural integral (200g)*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 xícara (chá) de goiabada em cubos*
- *1 colher (sopa) de maisena*

Calda

- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de suco concentrado de goiaba*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite e o iogurte até ficar cremoso. Adicione a farinha e bata para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e coloque a goiabada polvilhada com a maisena, deixando afundar sozinha. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até engrossar levemente. Desenforme o bolo morno, regue com a calda e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO-CREME COM MAÇÃ

Rendimento: 8 porções
Tempo: 2h (+4h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1/2 xícara (chá) de manteiga*
- *1 lata de leite condensado*
- *200g de creme de leite*
- *1 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *3 xícaras (chá) de maçã picada*
- *3 colheres (chá) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *1 colher (chá) de canela em pó*
- *1 pitada de noz-moscada*
- *2 cravos-da-índia*

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a manteiga e o leite

condensado até formar um creme. Adicione o creme de leite, a farinha, a maçã e misture delicadamente. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar até derreter, adicione a água, a canela, a noz-moscada, os cravos e deixe ferver até engrossar levemente. Deixe o bolo esfriar, desenforme, regue com a calda coada e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

BOLO AMANTEIGADO COM COCO

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h30* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de manteiga amolecida*
- *1 xícara (chá) de leite quente*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *1/2 xícara (chá) de maisena*
- *1/2 xícara (chá) de coco ralado*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Coco ralado para decorar*

Calda

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *1/2 xícara (chá) de leite*

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até formar um creme. Despeje o leite, a farinha, a maisena, o coco ralado e bata para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar até começar a derreter e formar um caramelo. Despeje o leite de coco, o leite e misture até derreter o açúcar. Retire o bolo do forno, regue ainda quente com a calda, polvilhe com o coco ralado e sirva depois de frio.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO BRANCO E PRETO

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h30 (+1h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *3 ovos*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *1 caixa de bebida láctea de chocolate tipo Toddynho® (200ml)*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Raspas de chocolate branco para decorar*

Calda

- *340g de chocolate meio amargo picado*
- *1 caixa de creme de leite (200g)*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite*

Preparo: Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a margarina e a bebida até formar um creme. Junte a farinha e bata novamente para misturar. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Transfira a massa para uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite, 1/2 xícara (chá) de leite e misture. Reserve 1/2 xícara (chá) desse creme para decorar. Junte o leite restante ao restante do creme e misture. Espere o bolo esfriar, desenforme, regue com a calda, decore com o creme reservado e raspas de chocolate e leve à geladeira por 1 hora antes de servir.

BOLO DE AMENDOIM

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *1h30 (+3h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *4 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *3 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *1 xícara (chá) de amendoim inteiro sem pele*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 xícara (chá) de amendoim triturado para decorar*

Calda

- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de água*

Preparo: No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, o óleo, o leite e o chocolate. Despeje em uma vasilha, adicione a farinha e misture. Junte o fermento, o amendoim e misture com uma colher. Transfira a massa em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, sem mexer, até derreter. Adicione a água com cuidado e deixe ferver até formar uma calda. Retire o bolo do forno, regue com a calda ainda quente e deixe esfriar. Corte em quadrados, decore com o amendoim triturado e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO DE AMÊNDOAS COM CALDA

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h30 (+2h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de essência de amêndoas*
- *1/2 xícara (chá) de manteiga*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá) de amêndoas picadas (reserve algumas para decorar)*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Cobertura

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *3 colheres (sopa) de glucose de milho tipo Karo®*
- *2 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *1 caixa de creme de leite (200g)*

Preparo: Na batedeira, bata os ovos com o açúcar, a essência de amêndoas e a manteiga até formar um creme. Adicione a farinha, as amêndoas e bata novamente. Coloque o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, a glucose, o chocolate e a água até formar uma calda rala. Retire do fogo, adicione o creme de leite, misture e reserve. Desenforme o bolo frio, espalhe a cobertura, decore com as amêndoas reservadas e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE MORANGO

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h30 (+3h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *3 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de mistura para leite sabor morango tipo Nesquik®*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *3/4 de xícara (chá) de leite*

- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 xícara (chá) de bebida láctea pronta sabor morango*
- *Morangos picados para decorar*

Cobertura

- *1 lata de leite condensado*
- *3 xícaras (chá) de iogurte sabor morango*
- *2 caixas de creme de leite (400g)*

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, a margarina, o açúcar e a mistura para leite. Adicione a farinha, o leite e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire o bolo do forno e regue com a bebida sabor morango. Reserve. Para a cobertura, no liquidificador, bata o leite condensado, o iogurte e o creme de leite. Espalhe a cobertura, decore com morangos e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO BRANQUINHO COM CAFÉ

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h20 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *3 ovos*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *2 xícaras (chá) de maisena*
- *2 colheres (sopa) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *1 lata de leite condensado*
- *1/2 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *2 colheres (sopa) de café solúvel*

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar e a manteiga. Adicione a maisena, a farinha, o fermento e bata novamente. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno mé-

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO AO LEITE

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h (+4h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *4 ovos*
- *1 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 caixa de creme de leite (200g)*

Preparo: No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, a farinha e a manteiga até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Bata os ingredientes da calda no liquidificador até misturar. Espere o bolo esfriar, desenforme, corte em pedaços, regue com a calda e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

dio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite e o café até dissolver. Retire o bolo do forno, espere esfriar, desenforme e regue com a calda.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h10 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *3 ovos*
- *3/4 de xícara (chá) de suco concentrado de maracujá*
- *1 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *1/2 xícara (chá) de maisena*
- *2 colheres (chá) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *10 colheres (sopa) de achocolatado em pó*
- *1 colher (sopa) de margarina*
- *1 caixa de creme de leite (200g)*

Preparo: Na batedeira, bata a margarina, o açúcar e os ovos até formar um creme. Adicione o suco de maracujá, a farinha, a maisena e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o achocolatado e a margarina até derreter e formar uma calda. Retire do fogo a misture o creme de leite. Desenforme o bolo morno, regue com a calda ainda quente e sirva depois de frio.

BOLO DE ABACAXI COM HORTELÃ

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h35 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1/2 xícara (chá) de maisena*
- *1 lata de abacaxi em calda escorrido e picado (reserve a calda)*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Recheio e cobertura

- *2 potes de iogurte natural integral (400g)*
- *1 lata de leite condensado*
- *Suco de 1/2 limão*
- *2 caixas de creme de leite (400g)*
- *2 colheres (sopa) de hortelã picada*

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar e a margarina. Adicione a farinha, a maisena e bata para misturar. Acrescente o abacaxi, o fermento e misture com uma colher. Junte as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para o recheio e cobertura, no liquidificador, bata o iogurte, o leite condensado e o limão até ficar cremoso. Adicione o creme de leite, a hortelã e misture com uma colher. Desenforme o bolo frio, corte ao meio, recheie com metade do creme de iogurte, cubra com a outra massa e espalhe o restante do creme. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BROWNIE BRANCO COM CALDA VERMELHA

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *4 ovos*
- *1 xícara (chá) de óleo*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite em pó*

- 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de morangos picados
- 2 envelopes de polpa de amora ou framboesa congelada
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, o óleo, o leite em pó e o açúcar até formar um creme. Adicione a essência, a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, os morangos, a polpa e deixe ferver por 5 minutos até engrossar levemente. Retire do fogo, misture o suco de limão e reserve. Retire o bolo do forno, regue com a calda ainda quente, deixe esfriar e sirva.

BOLO DE IOGURTE E DOCE DE LEITE

***Rendimento:** 12 porções*

***Tempo:** 1h10 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil*

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 pote de iogurte natural integral (200g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 pote de iogurte natural integral (200g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o iogurte e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a farinha, aos poucos, batendo para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata os ingredientes da calda no liquidificador até misturar. Retire o bolo do forno, regue com a calda e deixe esfriar. Corte em pedaços, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO BEM-CASADO

***Rendimento:** 8 porções*

***Tempo:** 1h20 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil*

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar de confeiteiro para decorar

Calda

- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 lata de doce de leite cremoso
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas e o açúcar até formar um creme. Adicione a farinha, as claras em neve, o fermento e misture delicadamente com uma colher. Transfira a massa para uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o leite de coco e o doce de leite até derreter. Retire do fogo, adicione o creme de leite com soro e misture. Desenforme o bolo, regue com a calda, decore com açúcar de confeiteiro e sirva após 3 horas de geladeira.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO EM CAMADAS

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *2h (+2h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes
- *3 ovos*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *2 colheres (sopa) de margarina*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *1 caixa de gelatina em pó sabor maracujá*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda de chocolate
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de achocolatado em pó*
- *4 colheres (sopa) de margarina*
- *1/2 xícara (chá) de leite*

Calda de maracujá
- *1/2 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/4 de xícara (chá) de água*

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, a margarina e o leite até formar um creme. Adicione o leite, a farinha e bata para misturar. Adicione o fermento e misture com uma colher. Divida a massa em duas partes e adicione o pó para gelatina de maracujá em uma delas. Leve cada massa ao forno, preaquecido, em duas fôrmas separadas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas por 25 minutos ou até dourar. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda de chocolate até derreter e reserve. Em outra panela, leve ao fogo médio os ingrediente da calda de maracujá até derreter o açúcar e reserve. Desenforme os bolos frios e corte cada um em duas partes na horizontal. Em uma travessa grande, intercale camadas de bolo básico, calda de chocolate, bolo de maracujá e calda de maracujá e termine regando com a calda de chocolate. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO AZUL

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h30* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes
- *4 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 pote de iogurte natural integral (200g)*
- *1 caixa de gelatina em pó sabor tutti frutti*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *2 colheres (chá) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Confeitos coloridos para decorar*

Calda
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de água*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o iogurte, a gelatina e a farinha até ficar cremoso. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma tigela, ferva os ingredientes da calda em fogo baixo por 10 minutos e espere esfriar. Desenforme o bolo depois de frio, regue com a calda, decore com confeitos coloridos e sirva em seguida.

BOLO DE FUBÁ E MELADO

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *1h15* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes
- *5 ovos*
- *2 xícaras (chá) de leite morno*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*

• 1 xícara (chá) de fubá
• 2 xícaras (chá) de açúcar
• 3 colheres (sopa) de manteiga
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 1 xícara (chá) de melado de cana pronto
• 1 copo de iogurte natural integral (200g)
• 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, a farinha, o fubá, o açúcar e a manteiga até ficar cremoso. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata os ingredientes da calda no liquidificador, regue o bolo desenformado e frio e sirva em seguida.

BOLO DE MANDIOQUINHA

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *1h10 (+3h de geladeira)* ***Dificuldade:*** *fácil*

Ingredientes

• 4 ovos
• 3 mandioquinhas cozidas
• 2 xícaras (chá) de açúcar
• 1 xícara (chá) de óleo
• 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Margarina e farinha de trigo para untar
• Chocolate em pó para decorar

Calda

• 1 lata de leite condensado
• 1 lata de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a mandioquinha, o açúcar e o óleo até formar um purê. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture. Transfira para uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e o leite até levantar fervura. Retire o bolo do forno, regue com a calda ainda quente e leve à geladeira por 3 horas. Decore com o chocolate em pó e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO DE LIMÃO E CHOCOLATE

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *2h (+2h de geladeira)* ***Dificuldade:*** *fácil*

Ingredientes

• 3 ovos
• 2 colheres (sopa) de margarina
• 1/2 xícara (chá) de leite
• 2 xícaras (chá) de açúcar
• 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 1 lata de leite condensado
• 1 xícara (chá) de leite
• 4 colheres (sopa) de suco de limão

Cobertura

• 180g de chocolate branco picado
• 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a margarina, o leite, o açúcar e a farinha até formar um creme. Adicione o fermento, as raspas e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até dissolver e regue ainda quente sobre o bolo. Derreta o chocolate, em banho-maria, misture o creme de leite e espalhe por todo o bolo. Leve à geladeira por 2 horas, se desejar, decore com fatias finas de limão e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO MÁRMORE CÍTRICO

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 envelope de suco em pó sabor maracujá
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de raspas de chocolate ao leite para decorar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1/4 de xícara (chá) de água

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Adicione a farinha, o leite e bata novamente até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher. Divida a massa em duas partes, adicione o suco de maracujá em uma delas e misture. Adicione o chocolate na outra metade e misture novamente. Divida as claras em neve, coloque metade em cada massa e misture delicadamente com uma colher. Transfira as duas massas para uma fôrma de bolo inglês média untada e enfarinhada, colocando colheradas alternadas. Misture com um garfo ou palito para formar um efeito mármore. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, o suco de maracujá, a água e ferva até formar uma calda rala. Desenforme o bolo depois de frio, regue com a calda ainda morna, decore com as raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE LEITE NINHO® E CHOCOLATE

Rendimento: 12 porções
Tempo: 1h10 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite em pó instantâneo Ninho®
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 180g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata o leite condensado, o óleo e os ovos até ficar cremoso. Adicione a farinha, o leite em pó e bata novamente. Coloque o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Leve ao fogo médio, em banho-maria, os ingredientes da calda até derreter. Regue o bolo ainda quente, espere esfriar, corte em pedaços e sirva.

BOLO-SUFLÊ DE CHOCOLATE

Rendimento: 6 porções
Tempo: 1h50 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 180g de chocolate meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de maisena
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina para untar

• Açúcar cristal para polvilhar

Calda

• 180g de chocolate ao leite picado
• 200g de creme de leite
• 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Derreta o chocolate meio amargo com a manteiga em banho-maria. Deixe esfriar. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até ficar cremoso. Adicione o chocolate derretido, aos poucos, batendo sem parar. Acrescente a farinha, a maisena e bata novamente. Junte o fermento e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em um refratário médio untado com margarina e polvilhado com açúcar cristal e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, derreta o chocolate ao leite, em banho-maria, misture o creme de leite, o leite e regue sobre o bolo ainda quente. Sirva morno ou em temperatura ambiente.

BOLO DE CHOCOLATE AOS LEITES

Rendimento: *10 porções*

Tempo: *1h30* ***Dificuldade:*** *fácil*

Ingredientes

• 4 ovos
• 3/4 de xícara (chá) de óleo
• 1 xícara (chá) de chocolate em pó
• 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1/2 xícara (chá) de maisena
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 1 lata de leite condensado
• 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
• 1 vidro de leite coco (200ml)

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o chocolate até ficar homogêneo. Adicione a farinha, a maisena e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até ferver. Desenforme o bolo, corte em pedaços, regue com a calda e sirva em seguida.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO TOALHA FELPUDA DE LARANJA

Rendimento: *10 porções*

Tempo: *2h (+3h de geladeira)* ***Dificuldade:*** *fácil*

Ingredientes

• 6 ovos (claras e gemas separadas)
• 2 xícaras (chá) de açúcar
• 1 vidro de leite de coco (200ml)
• 1 colher (sopa) de raspas de laranja
• 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 3 xícaras (chá) de suco de laranja
• 1 lata de leite condensado
• 200g de coco ralado

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar, o leite de coco e as raspas de laranja até formar um creme. Adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Em uma panela, leve ao fogo médio o suco de laranja, o leite condensado e metade do coco ralado até formar uma calda. Desenforme o bolo, regue com a calda e decore com o restante do coco ralado. Corte em quadrados, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO PRESTÍGIO INVERTIDO

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h50 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de coco ralado para decorar

Calda

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (sopa) de leite

Cobertura

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Bata na batedeira os ovos, o leite condensado, a margarina e o coco ralado. Adicione a farinha e bata novamente para misturar. Adicione o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter. Reserve. Para a cobertura, leve ao fogo médio a margarina, o leite condensado e o chocolate em pó até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Misture o creme de leite e reserve. Desenforme o bolo depois de frio, faça furos com um garfo, regue com a calda, espalhe a cobertura, decore com o coco ralado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO RÁPIDO DE COCO E GELEIA

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h10 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de geleia de uva
- 1 xícara (chá) de água

Preparo: Bata os ovos, o leite de coco, o creme de leite e o açúcar no liquidificador. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o coco ralado, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio a geleia e a água até formar uma calda. Desenforme o bolo frio, regue com a calda e sirva em seguida.

BOLO DE MAÇÃ E NOZES

Rendimento: 10 porções
Tempo: 2h **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de aveia em flocos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 4 maçãs sem casca e picadas
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de refrigerante de guaraná para regar

• Nozes inteiras para decorar

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Adicione a farinha, a aveia e bata novamente. Acrescente o fermento, as nozes, as maçãs e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata os ingredientes da cobertura no liquidificador até engrossar levemente. Reserve. Desenforme o bolo frio, regue com o refrigerante, espalhe a cobertura, decore com nozes e sirva.

BOLO-PUDIM DE FUBÁ

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 **Dificuldade:** fácil

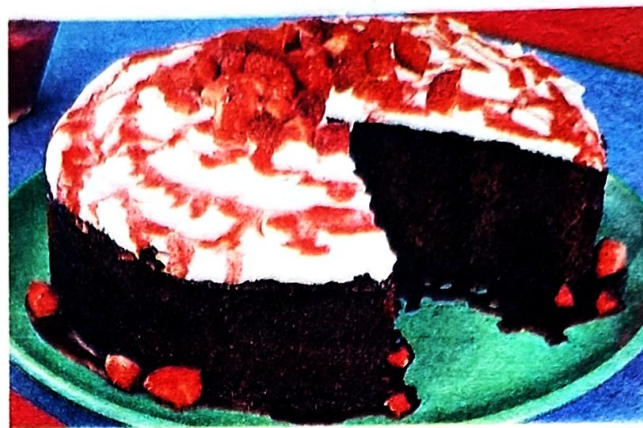
Ingredientes

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 50g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o creme de leite, o queijo parmesão e a farinha até misturar. Adicione o fubá, aos poucos, batendo. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e a água até formar uma calda de caramelo claro. Desenforme o bolo frio, cubra com a calda e sirva em seguida.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO PERFEITINHO

Rendimento: 12 porções
Tempo: 2h (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de morangos picados para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de pó para leite sabor morango tipo Nesquik®
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de morango picado

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e os ovos até formar um creme. Adicione o leite, o chocolate em pó e a farinha intercalados, batendo a cada adição. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Reserve. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter e engrossar. Reserve. Para a cobertura, na batedeira, bata o creme de leite até começar a encorporar, adicione o açúcar, aos poucos, e bata até formar o chantilly. Desenforme o bolo, regue com a calda, espalhe o chantilly, decore com os morangos e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

FLORESTA NEGRA AO CONTRÁRIO

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *2h30 (+2h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *3 ovos*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *1/4 de xícara (chá) de leite*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *3 colheres (sopa) de manteiga*
- *4 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de calda de cerejas*

Recheio e cobertura

- *2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado*
- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *1 xícara (chá) de cerejas em calda picadas (reserve a calda e algumas cerejas inteiras)*

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, o açúcar e a margarina até formar um creme. Adicione o leite e a farinha e bata novamente. Junte o fermento, misture com uma colher, despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo baixo a manteiga, o chocolate em pó e o açúcar até derreter. Misture a calda da cereja e reserve. Para o recheio e cobertura, bata o creme de leite fresco na batedeira até começar a encorporar. Adicione o açúcar e bata novamente até formar um chantilly. Misture o chocolate e, em metade do chantilly, misture as cerejas e reserve. Desenforme o bolo depois de frio, corte ao meio e regue uma das partes com metade da calda. Espalhe o recheio com as cerejas, coloque a outra parte do bolo, regue com o restante da calda, cubra com o chantilly sem as cerejas, decore com as cerejas inteiras e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE CAFÉ E COCO

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *1h30* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *100g de coco ralado*
- *1 colher (sopa) de café solúvel*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Coco ralado grosso para decorar*

Calda

- *1 lata de leite condensado*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *1/2 xícara (chá) de leite*

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até formar um creme. Adicione o coco ralado, o café, o leite, a farinha e bata para misturar. Junte o fermento, as claras em neve e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Misture os ingredientes da calda, regue sobre o bolo, decore com coco e sirva.

BOLO ESPECIAL

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h45* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*

- 1 xícara (chá) de castanha-do-pará picadas
- 2 colheres (sopa) de castanha de caju picadas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Castanha-do-pará e de caju para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de polpa de açaí descongelada
- 1/2 colher (chá) de raspas de limão

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o óleo e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a farinha, as castanhas e bata. Junte o fermento, as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes até derreter. Desenforme o bolo frio, regue com a calda, decore com castanhas e sirva em seguida.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO-CREME

***Rendimento:** 8 porções*
***Tempo:** 1h30 **Dificuldade:** fácil*

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Calda

- 180g de chocolate ao leite picado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata a manteiga, os ovos, o chocolate e o açúcar. Adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje essa massa em uma fôrma alta de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada e forrada com papel-manteiga também untado. Espalhe o doce de leite às colheradas sobre a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Para a calda, em uma panela, leve ao banho-maria o chocolate com o leite até derreter. Retire do fogo, misture o creme de leite e regue o bolo ainda quente. Sirva.

BOLO DE SORVETE CROCANTE

***Rendimento:** 8 porções*
***Tempo:** 1h30 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil*

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 litro de sorvete sabor crocante
- 1/2 pacote de biscoito maisena (100g)
- 1/2 xícara (chá) de nozes

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a margarina e o açúcar até formar um creme. Adicione a farinha de trigo e bata para misturar. Junte as claras em neve e o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. À parte, deixe o sorvete amolecer até formar um creme. No liquidificador, triture rapidamente o biscoito com as nozes até formar uma farofa grossa. Desenforme o bolo, regue com o sorvete, polvilhe com a farofa e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO PÃO DE MEL

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *2h* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *2 colheres (sopa) de óleo*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *2 colheres (sopa) de mel*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de açúcar mascavo*
- *2 colheres (chá) de canela em pó*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *1 xícara(chá) de açúcar*
- *1 colher (chá) de cravos-da-índia*
- *1 pitada de noz-moscada*
- *2 colheres (chá) de canela em pó*
- *1 e 1/4 de xícara (chá) de água*
- *1 colher (chá) de raspas de casca de laranja*

Cobertura

- *180g de chocolate meio amargo picado*
- *180g de chocolate ao leite picado*
- *2 caixas de creme de leite (400g)*

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a margarina, o óleo, o leite, o mel, o açúcar, o açúcar mascavo e a canela até formar um creme. Transfira para uma tigela, adicione a farinha e misture com um garfo ou batedor manual. Adicione o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter e engrossar levemente. Retire os cravos e deixe esfriar. Desenforme o bolo e regue com a calda. Reserve. Derreta os chocolates em banho-maria, misture com o creme de leite e espalhe sobre o bolo. Sirva em seguida, se desejar, decorado com raspas de casca de laranja.

BOLO MORENO

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h30* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos*
- *2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso*
- *1 xícara (chá) de açúcar mascavo*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Cobertura

- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1/2 xícara (chá) de creme de leite*

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o doce de leite, o açúcar mascavo e o leite até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, misture a farinha, o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e o leite até levantar fervura. Retire do fogo, misture o creme de leite e reserve. Desenforme o bolo, faça pequenos furos com um garfo, espalhe a cobertura e sirva em seguida.

BOLO DE BRIGADEIRO E MARIA-MOLE

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *1h30 (+3h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *3 colheres (sopa) de margarina*
- *1 xícara (chá) de achocolatado em pó*

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate granulado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para decorar

Cobertura

- 1 caixa de pó para maria-mole
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a margarina, o achocolatado e o açúcar. Adicione o leite, a farinha, o chocolate granulado, o fermento e bata rapidamente somente para misturar. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a cobertura, no liquidificador, bata o pó para maria-mole, o leite morno e o creme de leite. Faça furos no bolo ainda quente, regue com a cobertura, espalhe chocolate granulado, corte em pedaços, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO DE PASSAS AO RUM

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h10 (+3h de geladeira)* ***Dificuldade:*** *fácil*

Ingredientes

- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de rum

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a margarina, o leite e o açúcar. Adicione a farinha de trigo, a maisena e bata novamente. Junte as

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Rosa Kloser

BOLO DE PÊSSEGO GELADO

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h (+2h de geladeira)* ***Dificuldade:*** *fácil*

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 100g de manteiga amolecida
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 lata de pêssego em calda picado (reserve a calda)
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: No liquidificador, bata todos os ingredientes, menos os pêssegos e a calda. Transfira para uma tigela e misture metade dos pêssegos picados. Transfira para uma fôrma de 30cm x 20cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Depois de frio, regue o bolo com metade da calda reservada. No liquidificador, bata o restante da calda com o restante do pêssego picado, espalhe sobre o bolo, leve à geladeira por 2 horas, corte em quadrados e sirva.

passas, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até encorporar levemente. Desenforme o bolo, regue com a calda e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO MOLHADINHO DE BANANA

Rendimento: *10 porções*
Tempo: *2h* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *6 bananas-nanicas*
- *4 ovos*
- *1 xícara (chá) de óleo*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de farinha de rosca*
- *1 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *4 colheres (chá) de canela em pó*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina para untar*

Caramelo

- *1 xícara (chá) de açúcar mascavo*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *3 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 xícara (chá) de água*

Calda

- *1 xícara (chá) de leite*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*

Preparo: Para o caramelo, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar mascavo, o açúcar e a manteiga até derreter. Despeje a água com cuidado e deixe ferver até formar um caramelo. Utilize metade do caramelo para forrar o fundo de uma fôrma de 24cm de diâmetro. Unte a lateral com margarina. Misture os ingredientes da calda e reserve. Fatie duas bananas no sentido do comprimento e cubra o fundo da fôrma com o caramelo. No liquidificador bata o restante das bananas, os ovos, o óleo e o açúcar. Despeje em uma tigela e misture a farinha de rosca, a farinha de trigo, a canela e o fermento, misturando com uma colher. Transfira essa massa para a fôrma preparada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Retire do forno e regue com a calda de leite. Espere esfriar antes de desenformar e sirva regado com o caramelo restante.

BOLO CHOCOLARANJA

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h30 (+4h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *180g de chocolate meio amargo picado*
- *4 colheres (sopa) de manteiga*
- *3 ovos*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Raspas de laranja para decorar*

Calda

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *Suco de 4 laranjas*

Preparo: Em uma panela, derreta o chocolate com a manteiga em fogo baixo. Deixe esfriar. Na batedeira, bata os ovos, o açúcar, o chocolate com a manteiga e a farinha até ficar cremoso. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e o suco de laranja até engrossar levemente e formar uma calda. Desenforme o bolo frio, regue com a calda, decore com raspas de laranja e sirva após 4 horas de geladeira.

BOLO TROPICAL

Rendimento: *8 porções*
Tempo: *1h15 (+3h de geladeira)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *4 ovos*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*

- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado grosso para decorar

Calda

- 2 mangas maduras em cubos
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite de coco, a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Transfira para uma tigela e adicione a farinha, o coco ralado, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, bata os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Fure o bolo com um garfo, despeje a calda e espere esfriar. Corte o bolo em quadrados, polvilhe com coco ralado e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO MATE COM LIMÃO

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h40 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chá-mate pronto
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Adicione o chá, a farinha e bata novamente. Junte o fermento, as claras em neve e misture com uma colher. Despeje essa massa em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Misture os ingredientes da calda e reserve. Desenforme o bolo frio, corte em quadrados, regue com a calda, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Karin Santana/Áurea Soares Objetos: Roberto Simões e Tramontina

BOLO VERMELHO GELADO

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h (+4h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 beterraba média sem casca picada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 caixa de gelatina em pó sabor cereja
- 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Preparo: No liquidificador, bata os 4 primeiros ingredientes da massa e coloque em uma tigela. Acrescente a farinha e o fermento e misture com uma colher. Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Dissolva a gelatina na água fervente e bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite. Retire o bolo do forno e regue com a mistura do liquidificador. Leve à geladeira por 4 horas, corte em pedaços e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Karin Santana

BOLO CREMOSO DE QUEIJO DE MINAS E LARANJA

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h10 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *4 ovos*
- *2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina*
- *1 e 1/4 de xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) esmigalhado*
- *Raspas de casca de 1 laranja*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Gomos de laranja para decorar*

Calda

- *Suco de 3 laranjas*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (chá) de maisena*

Preparo: No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, a manteiga, o leite, o queijo e raspas de laranja até ficar homogêneo. Adicione a farinha e o fermento, aos poucos, e bata até misturar. Transfira para uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o suco de laranja, o açúcar e a maisena até engrossar levemente. Desenforme o bolo, regue com a calda e decore com gomos de laranja. Sirva.

BOLO CHOCOBANANA

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *3 bananas-nanicas picadas*
- *4 ovos*
- *1 xícara (chá) de óleo*
- *1 xícara (chá) de chocolate em pó*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de farinha de rosca*
- *1 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda

- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (chá) de canela em pó*

Cobertura

- *1 lata de brigadeiro pronto*
- *1 lata de creme de leite*

Preparo: No liquidificador, bata as bananas, os ovos, o óleo, o chocolate, o leite e o açúcar. Despeje em uma tigela com a farinha de rosca, a farinha de trigo e misture com uma colher. Adicione o fermento e misture até incorporar. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter e engrossar levemente. Em uma tigela, misture os ingredientes da cobertura e reserve. Desenforme o bolo morno, fure com um garfo, regue com a calda, espalhe a cobertura e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO INGLÊS COM CALDA DE IOGURTE

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *3 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1/2 xícara (chá) de manteiga*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1/2 xícara (chá) de nozes picadas*
- *1/2 xícara (chá) de damasco picado*
- *1/2 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *1 colher (chá) de canela em pó*

• 1 pitada de noz-moscada
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 2 potes de iogurte natural integral (400g)
• 1 xícara (chá) de açúcar
• 200g de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a manteiga, o açúcar mascavo e o açúcar. Adicione a farinha de trigo, as nozes, o damasco, as uvas-passas, o leite e bata novamente. Junte o fermento, a canela, a noz-moscada e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. No liquidificador bata os ingredientes da calda até misturar. Despeje essa calda sobre o bolo ainda quente, espere esfriar, desenforme e sirva fatiado.

BOLO COM CALDA DE MORANGO E HORTELÃ

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

• 5 ovos
• 1/2 xícara (chá) de óleo
• 2 xícaras (chá) de açúcar
• 2 xícaras (chá) de água
• 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• Margarina e farinha de trigo para untar
• 2 xícaras (chá) de chantilly pronto para decorar

Calda

• 2 xícaras (chá) de açúcar
• 2 xícaras (chá) de água
• 1 xícara (chá) de morangos picados
• 5 folhas de hortelã

Preparo: Bata os ovos, o óleo, o açúcar, a água e a farinha até ficar homogêneo. Adicione o fermento em pó e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter e levantar fervura. Deixe amornar. Desenforme o bolo, regue com a calda, decore com o chantilly e sirva em seguida.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO GELADO DE ABACAXI

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

• 4 ovos (claras e gemas separadas)
• 1 xícara (chá) de açúcar
• 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
• 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
• 1 lata de abacaxi em calda escorrido e picado para decorar (reserve 1 xícara (chá) da calda)
• Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

• 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
• 1 xícara (chá) de leite condensado
• 1 pote de iogurte natural (200g)

Cobertura

• 1 xícara (chá) de chantilly pronto

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Adicione as gemas, uma a uma, o açúcar e bata até ficar cremoso. Acrescente a farinha de trigo, o fermento, a calda do abacaxi reservada e bata até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, misture o leite, o leite condensado e o iogurte. Desenforme o bolo, fure com um palito e umedeça com a calda. Cubra com o chantilly, decore com o abacaxi, leve à geladeira por 3 horas e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO GELADO DE CHOCOLATE

Rendimento: 10 porções
Tempo: 2h (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *4 ovos*
- *1 xícara (chá) de chocolate em pó*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *1 xícara (chá) de café coado*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda
- *1 xícara (chá) de licor de chocolate*
- *1 xícara (chá) de leite*

Recheio
- *2 latas de leite condensado cozido por 30 minutos na pressão*
- *3 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *1/2 lata de creme de leite*

Cobertura
- *1 lata de brigadeiro pronto*
- *1/2 lata de creme de leite*
- *Chocolate granulado para polvilhar*

Preparo: Em uma tigela, coloque o açúcar, os ovos e misture. Acrescente o chocolate, a farinha, o fermento, o café e o óleo, mexendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme, corte ao meio, volte uma parte de massa na fôrma em que foi assada e regue com a metade dos ingredientes da calda misturados. Por cima espalhe os ingredientes do recheio misturados, cubra com o restante da massa e regue com o restante da calda. Por cima cubra com o brigadeiro misturado com o creme de leite e polvilhe com o granulado. Leve à geladeira por 3 horas e sirva em pedaços.

BOLO DE UVA

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h40 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes
- *4 ovos*
- *3 colheres (sopa) de margarina*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de suco concentrado de uva*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó químico*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Calda
- *2 caixas de creme de leite (400g)*
- *1 xícara (chá) de suco concentrado de uva*

Cobertura
- *1 xícara (chá) de geleia de uva*
- *1/2 xícara (chá) de água*

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, a margarina e o açúcar. Adicione o suco, a farinha e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata os ingredientes da calda no liquidificador até ficar homogêneo. Espere o bolo esfriar, desenforme, fure com um garfo e regue com a calda. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da cobertura até derreter, espalhe sobre o bolo e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DELÍCIA BÁSICA

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h15 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes
- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de óleo*
- *1 xícara (chá) de chocolate em pó*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*

- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o leite, o óleo, o chocolate em pó, a farinha, a canela e a noz-moscada até ficar homogêneo. Adicione o fermento, as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da cobertura até ferver e engrossar levemente. Desenforme o bolo depois de frio, fure com um garfo e regue com a calda. Sirva.

BOLO DE AMEIXA COM CHOCOLATE

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de ameixas secas picadas
- 1 pote de iogurte natural integral (200g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e cobertura

- 360g de chocolate ao leite picado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar, a margarina, as ameixas e o iogurte até formar um creme. Despeje em uma tigela, acrescente a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Para o recheio e cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e misture. Desenforme o bolo, corte ao meio, espalhe metade o creme de chocolate, coloque a outra massa. Misture o leite na outra metade do creme e cubra o bolo. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Nice Miranda/Karin Santana Objetos: Armazém das Cestas

BOLO DE BANANA E LICOR

Rendimento: 12 porções
Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 3 bananas em rodelas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha para untar

Calda

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) licor de laranja (Cointreau®)

Preparo: Bata o leite, os ovos e a manteiga no liquidificador até misturar. Acrescente os demais ingredientes da massa, menos o fermento, e bata até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar levemente. Misture os ingredientes da calda e leve ao fogo baixo até formar uma calda rala. Despeje por cima do bolo ainda quente e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zulmira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti

BOLO FLOCOS

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de chocolate branco forneável picado
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para decorar

Calda

- 1/2 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite

Cobertura

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de margarina

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o chocolate e a margarina até ficar cremoso. Adicione a farinha e bata para misturar. Junte o fermento, o chocolate branco e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Misture os ingredientes da calda e regue o bolo ainda quente. Para a cobertura, leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate, a margarina e mexa até engrossar levemente. Espalhe sobre o bolo, decore com chocolate granulado e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

PÃO DE LÓ AO LIMÃO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h10 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 8 colheres (sopa) de água quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 1 limão
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, adicione as gemas peneiradas e bata até formar um creme claro. Adicione o açúcar, a farinha e a água quente e bata. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 30cm x 40cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos. Bata no liquidificador os ingredientes da calda. Espere o bolo esfriar, desenforme, regue com a calda e leve à geladeira por 2 horas.

BOLO COM REFRIGERANTE

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h15 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de refrigerante de guaraná para regar

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o leite condensado, o creme de leite e a farinha até ficar cremoso. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Regue o bolo com o refrigerante e leve à geladeira por 3 horas. Sirva.

RECEITAS & DELÍCIAS

Bolo flocos

Bolo de maracujá e chocolate

Bolo vermelho gelado

Bolo de cenoura diferente

Bolo de limão e chocolate

Bolo ao leite

Bolo perfeitinho